bodum®

CHAMBORD

10616/10617/10759

CHAMBORD



ESPRESSO MAKER | Instruction for use
ENGLISH

ESSPRESSOKOCHER | Gebrauchsanweisung
DEUTSCH

CAFETIÈRE À ESPRESSO | Mode d’emploi
FRANÇAIS

ESPRESSOKANDE | Brugsanvisning
DANSK

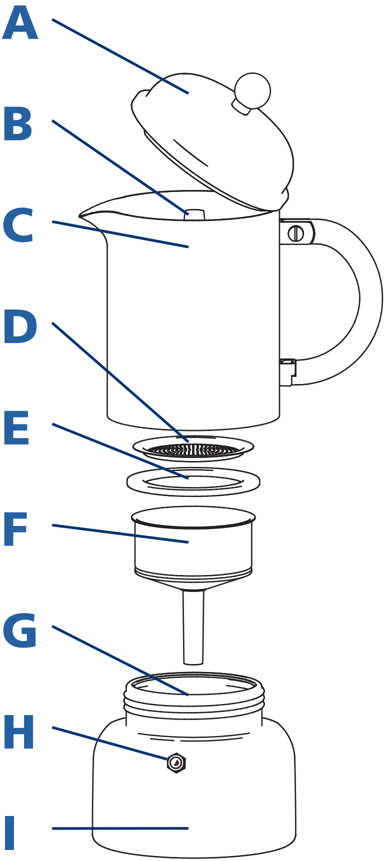
CAFETERA EXPRESSO | Instrucciones de uso
ESPAÑOL

CAFFETTIERA ESPRESSO | Istruzioni per l’uso
ITALIANO

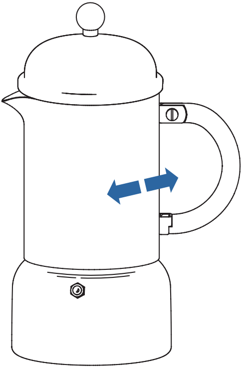
ESPRESSOMAKER | Gebruiksaanwijzing
NEDERLANDS

MOCKABRYGGARE | Bruksanvisning
SVENSKA

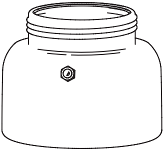
CAFETEIRA PARA EXPRESSO | Manual de Instruções
PORTUGUÊS



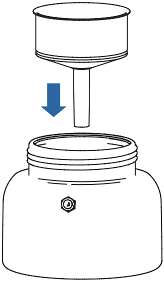
1



2



3



CHAMBORD

Welcome to BODUM®

Congratulations! You have become the proud owner of a CHAMBORD espresso maker by BODUM®.

ILLUSTRATION OF THE APPLIANCE

A Lid of the upper body

B Riser pipe

C Upper body

D Disc sieve

E Seal

F Coffee funnel

G MAX. mark

H Safety valve

I Water container

PREPARING ESPRESSO COFFEE

Before use, check that all internal parts are included and correctly assembled.

IMPORTANT: Before initial use of the espresso maker, clean all its accessories and the riser pipe with warm water.

1. Ensure that the espresso maker is cold. Unscrew it by holding the water container with one hand and with the other hand turn the upper body, which collects the brewed coffee, anti clockwise, i.e. to the left. (1)

2. Remove the coffee funnel and fill the water container with fresh water up to the MAX mark. HINT: We recommend the use of fresh soft water. Water which contains a lot of calcium or salt adversely affects the flavour of the coffee. IMPORTANT: Never use your espresso maker with an empty water container; never use warm water in an effort to speed up the preparation of coffee. (2)

3. Insert the coffee funnel in the water container. (3)

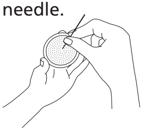
4. Fill the coffee funnel with ground coffee, do not compact the coffee. Put the ground coffee into the sieve in small quantities, using a spoon to prevent overfilling the sieve and spilling ground coffee. Distribute the ground coffee evenly and wipe any excess from the rim of the sieve. IMPORTANT: Use only high-quality ground coffee of medium grind, suitable for espresso makers. (2)

5. Firmly screw the espresso maker together by holding the water container with one hand and with the other hand turn the upper body, which collects the brewed coffee, clockwise, i.e. to the right. Do not apply pressure to the handle. (1)
6. Place the espresso maker on a heating source such as a glass ceramic cooktop, or an electric, gas or induction cooker.
7. Remove the espresso maker from the stove as soon as brewing is completed and the whole of the water has risen into the upper part of the appliance.

Do not use any extracts or infusions.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Before cleaning the espresso maker, make sure it is cool.
- Clean the interior of the riser pipe regularly.
- Regularly check the coffee funnel and the seal. If there are any signs of wear or damage, exchange these components. Only use original spare parts.
- Every now and then check that the holes in the disc sieve are not blocked. If the holes are blocked, clean them with a needle.



- The espresso maker is dishwasher safe.
- Do not screw the espresso maker together again while wet. Store the parts separately.

Willkommen bei BODUM®

Herzlichen Glückwunsch! Sie sind stolze(r) Besitzer(in) eines CHAMBORD-Espressokochers von BODUM®.

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

A Deckel des Oberteiles

B Steigrohr

C Oberteil

D Scheibensieb

E Dichtung

F Kaffeetrichter

G MAX Markierung

H Sicherheitsventil

I Wasserbehälter

ZUBEREITUNG VON ESPRESSOKAFFEE

Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob alle inneren Teile vorhanden und richtig zusammengebaut sind.

Wichtig: Vor dem ersten Gebrauch des Espressokochers sämtliche Zubehörteile und das Steigrohr mit warmem Wasser reinigen.

1. Stellen Sie sicher, dass der Espressokocher kalt ist und drehen Sie diesen auf, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter festhalten und mit der anderen das Oberteil, in dem sich der gebrühte Kaffee sammelt, gegen den Uhrzeigersinn, d.h nach links, aufdrehen. (1)

2. Entnehmen Sie den Kaffeetrichter, und füllen Sie den Wasserbehälter bis zur Markierung MAX mit frischem Wasser. TIPP: Wir empfehlen frisches, weiches Wasser zu verwenden. Sehr kalk- bzw. salzhaltiges Wasser beeinträchtigt das Kaffeearoma. WICHTIG: Verwenden Sie den Espressokocher nicht mit leerem Wasserbehälter oder mit warmem Wasser, um so die Kaffeezubereitung zu beschleunigen. (2)

3. Setzen Sie den Kaffeetrichter in den Wasserbehälter ein. (3)

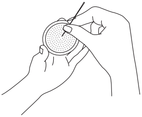
4. Füllen Sie den Kaffeetrichter mit Kaffeepulver, ohne das Pulver zu pressen. Geben Sie das Kaffeepulver löffelweise bzw. in kleinen Mengen in das Sieb, um so zu vermeiden, dass zuviel Kaffeepulver eingefüllt wird und dies herausfällt. Verteilen Sie das Kaffeepulver gleichmässig und streichen Sie eventuell zu viel eingefülltes Kaffeepulver vom Rand des Siebes. WICHTIG: Verwenden Sie nur qualitativ hochwertiges und eigens für Espressokocher geeignetes Kaffeepulver von mittlerem Mahlungsgrad. (2)

5. Drehen Sie den Espressokocher fest zu, indem Sie mit einer Hand den Wasserbehälter festhalten und mit der anderen das Oberteil, in dem sich der gebrühte Kaffee sammelt, im Uhrzeigersinn, d.h. nach rechts, zudrehen. Nicht auf den Griff drücken. (1)
6. Stellen Sie den Espressokocher auf die Hitzequelle. Der Espressokocher eignet sich für Glaskeramik-Kochfelder, Elektroplatten, Gasherde und Induktionsherde.
7. Nehmen Sie den Espressokocher vom Herd sobald der Brühvorgang beendet und das gesamte Wasser in den oberen Teil aufgestiegen ist.

Nicht für Extrakte oder Kräutertees geeignet.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor jeder Reinigung abwarten, bis der Espressokocher abgekühlt ist.
- Regelmässig das Innere des Steigrohres reinigen.
- Regelmässig den Kaffeetrichter und die Dichtung überprüfen. Bei Anzeichen von Abnützung oder Beschädigung sind diese Teile auszuwechseln. Benützen Sie nur Originalteile.
- Ab und zu überprüfen, dass die Löcher des Scheibensiebes nicht verstopft sind. Bei Verstopfungen die Löcher mit einer Nadel reinigen.



- Der Espressokocher ist spülmaschinenfest.
- Den Espressokocher nicht im nassen Zustand zusammenschrauben. Die Teile lose aufbewahren.

Bienvenue chez BODUM®

Félicitations! Vous êtes l'heureux ou l'heureuse propriétaire d'une cafetière à espresso CHAMBORD de BODUM®.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A Couvercle de la partie supérieure

B Partie supérieure

C Tube

D Filtre

E Joint

F Entonnoir à café

G Marque MAX

H Soupape de sécurité

I Réservoir d'eau

PREPARATION DU CAFE

Avant utilisation, vérifiez que tous les éléments sont fournis et correctement assemblés.

IMPORTANT: avant d'utiliser votre cafetière pour la première fois, nettoyez tous les éléments à l'eau chaude.

1. Assurez-vous que la cafetière est bien froide. Ouvrez-la en tenant le réservoir d'une main et en faisant tourner la partie supérieure dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire vers la gauche. (1)
2. Enlevez le filtre à café et remplissez le réservoir d'eau fraîche jusqu'à la marque MAX. CONSEIL: nous vous recommandons d'utiliser de l'eau fraîche et douce. L'eau très calcaire ou contenant du sel a une influence négative sur l'arôme du café. IMPORTANT: n'utilisez pas la cafetière si le réservoir d'eau est vide. N'employez pas non plus de l'eau chaude pour accélérer la préparation du café. (2)
3. Placez l'entonnoir à café dans le réservoir. (3)
4. Remplissez l'entonnoir de café en poudre sans presser la poudre. Versez le café par cuillerée/par petite quantité dans le filtre pour éviter qu'il y ait trop de café et qu'il tombe à côté de l'appareil. Répartissez le café uniformément et enlevez le café éventuellement tombé sur le bord du filtre. IMPORTANT: n'utilisez que du café de qualité et de mouture moyenne convenant à ce genre de machine. (2)

5. Revissez l’appareil en tenant le réservoir d’une main et en faisant tourner la partie supérieure, celle où se trouve le café, dans le sens des aiguilles d’une montre, c’est-à-dire vers la droite. N’appuyez pas sur la poignée. (1)

6. Mettez la cafetière à espresso à chauffer. Elle convient aux tables de cuisson vitrocéramiques, aux plaques électriques, aux cuisinières à gaz et aux tables à induction.

7. Retirez la cafetière à espresso du feu dès que la percolation est terminée et que toute l'eau est montée dans la partie supérieure.

N'utilisez ni extraits ni infusions.

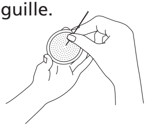
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

– Attendez que l’appareil soit froid avant de le nettoyer.

– Nettoyez régulièrement l’intérieur du tube.

– Contrôlez régulièrement l’entonnoir à café et le joint: s’ils semblent usés ou abîmés, remplacez-les. Utilisez uniquement des pièces d’origine.

– Vérifiez de temps en temps que les orifices du filtre ne sont pas bouchés. Si c’est le cas, nettoyez-les à l’aide d’une aiguille.



– La cafetière à espresso résiste au lavage en machine.

– N’assemblez en aucun cas les éléments de la cafetière à espresso lorsqu’ils sont mouillés. Conservez les éléments séparément.

CHAMBORD

Velkommen hos BODUM®

Tillykke! Du er den stolte ejer af en CHAMBORD-espressokande fra BODUM®.

BESKRIVELSE AF APPARATET

A Låg på overdelen

B Overdel

C Stigerør

D Skivesi

E Pakning

F Kaffetragt

G MAX.-mærke

H Sikkerhedsventil

I Vandbeholder

TILBEREDNING AF ESPRESSOKAFFE

Kontroller før ibrugtagning, at alle indvendige dele er samlet korrekt.

VIGTIGT! Før du bruger espressokanden første gang, skal alle tilbehørsdele og stigerøret rengøres med varmt vand.

1. Kontrollér, at espressokanden er kold, og åbn den ved at holde vandbeholderen fast med den ene hånd og med den anden hånd dreje overdelen, hvor den bryggede kaffe samles, mod uret, dvs. mod venstre. (1)

2. Tag tragten ud, og fyld vandbeholderen med frisk vand op til mærket MAX. TIP! Vi anbefaler at bruge frisk, blødt vand. Vand med stort kalk- eller saltindhold forringer kaffearomaen. VIGTIGT! Anvend ikke espressokanden med tom vandbeholder eller varmt vand for at brygge kaffen hurtigere. (2)

3. Sæt kaffetragten i vandbeholderen. (3)

4. Fyld kaffetragten med kaffebønner uden at presse bønnerne. Kom kaffebønnerne i sien med en ske eller i mindre mængder for at undgå, at der fyldes for mange bønner i, så disse falder ud. Fordel kaffebønnerne jævnt, og stryg eventuelt overskydende kaffebønner væk fra kanten af sien. VIGTIGT! Anvend kun halvgroft malede kaffebønner af høj kvalitet, der er egnet til espressokander. (2)

5. Skru espressokanden fast, idet du holder vandbeholderen fast med den ene hånd og drejer overdelen, hvor den bryggede kaffe samler sig, med uret med den anden hånd, dvs. mod højre. Tryk ikke på grebet. (1)

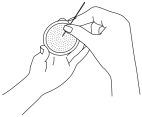
6. Anbring espressokanden på varmekilden. Espressokanden kan bruges til glaskeramiske kogeplader, elplader, gasplader og induktions-kogeplader.

7. Tag espressokanden af komfuret, så snart brygningen er afsluttet, og alt vandet er steget op i kandens øverste del.

Brug ikke ekstrakt eller udtræk.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Lad espressokanden køle af, før du rengør.
- Rengør regelmæssigt stigerøret indvendigt.
- Kontrollér regelmæssigt kaffetragten og pakningen: Udskift disse dele, hvis der er tegn på slid eller beskadigelse. Brug kun originale reservedele.
- Kontrollér af og til, at hullerne i skivesien ikke er tilstoppede. Brug en nål til at rengøre hullerne ved tilstopninger.



- Espressokanden tåler maskinopvask.
- Vent med at samle espressokanden, indtil den er helt tør. Opbevar delene adskilt.

Bienvenido a BODUM®

¡Enhorabuena! Usted es el afortunado propietario de una cafetera expresso CHAMBORD de BODUM®.

COMPONENTES DEL APARATO

A Tapa del cuerpo superior

B Cuerpo superior

C Tubo de subida del agua

D Filtro de disco

E Junta estanca

F Embudo para el café

G Marca MAX.

H Válvula de seguridad

I Depósito de agua

PREPARACIÓN DE CAFÉ EXPRESSO

Antes de usar la cafetera, controle si fue correctamente armada y tiene todas las piezas.

IMPORTANTE: antes de utilizar la cafetera por primera vez, lave con agua caliente todos los componentes y el tubo de subida del agua.

1. Cerciórese de que la cafetera esté fría y ábrala, sujetando con una mano el recipiente de agua y girando, con la otra mano, el cuerpo superior – donde se recoge el café listo – en el sentido contrario al de las agujas del reloj, es decir, hacia la izquierda. (1)
2. Retire el embudo del café y llene el depósito de agua hasta la marca MAX con agua fresca. SUGERENCIA: se recomienda emplear agua fresca y blanda. Un agua con contenido demasiado alto de cal o sal altera el aroma del café. IMPORTANTE: no emplee la cafetera expresso dejando vacío el depósito de agua o llenando el depósito con agua caliente para así acelerar la preparación del café. (2)
3. Introduzca el embudo para el café en el depósito de agua. (3)
4. Llene el embudo para el café con café molido, sin presionar el café molido. Vierta el café en cucharaditas o en pequeñas cantidades en el filtro, a fin de evitar introducir demasiado café molido, ya que podría derramarse café. Distribuya uniformemente el café molido, y quite el café molido excesivo del borde del filtro. IMPORTANTE: emplee exclusivamente café molido de alta calidad y apropiado especialmente para cafeteras expresso de grado de molturación mediano. (2)

5. Enrosque firmemente de nuevo la cafetera, sujetando con una mano el recipiente de agua y girando, con la otra mano, el cuerpo superior – donde se recoge el café listo – en el sentido de las agujas del reloj, es decir, hacia la derecha. No ejerza presión sobre el mango. (1)

6. Coloque la cafetera expresso sobre la fuente de calor. La cafetera espresso es apropiada para placas de cocción vitrocerámicas, placas eléctricas, cocinas de gas y cocinas de inducción.

7. Retire la cafetera expresso de la placa de cocción apenas finaliza el proceso de infusión y toda el agua ha subido a la parte superior.

No usar extractos de café ni infusiones.

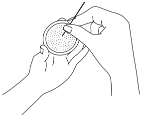
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

– Antes de cada limpieza, aguarde hasta que la cafetera expresso se haya enfriado.

– Limpie periódicamente el interior del tubo de subida del agua.

– Revise periódicamente el embudo para el café y la junta estanca: en caso de signos de desgaste o daño, será necesario cambiar estos componentes. Utilice exclusivamente piezas de recambio originales.

– Revise ocasionalmente los orificios del filtro de disco, cuidando de que no estén obturados. Si están obturados, límpielos con una aguja.



– La cafetera expresso es apta para lavavajillas.

– No atornille la cafetera expresso si está húmeda. Guarde los componentes sueltos.

CHAMBORD

Benvenuti alla BODUM®

Congratulazioni! Adesso siete gli orgogliosi proprietari di una caffettiera espresso CHAMBORD della BODUM®.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

A Coperchio

B Colonnina

C Bricco

D Piastrina filtro

E Guarnizione

F Filtro a imbuto

G Indicazione livello MAX

H Valvola di sicurezza

I Caldaia

PREPARAZIONE DELL'ESPRESSO

Prima di utilizzare la caffettiera, controllare che tutte le parti interne siano inserite e montate correttamente.

ATTENZIONE: prima di mettere in funzione la caffettiera per la prima volta, pulire tutti i componenti e la colonnina con acqua calda.

1. Accertarsi che la caffettiera sia fredda; per aprire la caffettiera, tenere la caldaia con una mano e, con l'altra, girare il bricco in cui si raccoglie il caffè, in senso antiorario, vale a dire verso sinistra. (1)

2. Togliere il filtro a imbuto e riempire la caldaia di acqua fresca fino al segno MAX. SUGGERIMENTO: si consiglia di utilizzare acqua fresca dolce. L'acqua molto dura o salata compromette l'aroma del caffè. ATTENZIONE: evitare di mettere in funzione la caffettiera espresso con la caldaia vuota oppure con acqua calda per accelerare la preparazione del caffè. (2)

3. Inserire il filtro a imbuto nella caldaia. (3)

4. Riempire il filtro di caffè, senza comprimerlo. Aggiungere il caffè un cucchiaio alla volta ossia in piccole quantità per evitare di metterne troppo o di farlo cadere fuori. Distribuire il caffè uniformemente e rimuovere quello eventualmente finito sul bordo del filtro. ATTENZIONE: utilizzare di ottima qualità macinato medio e adatto alla caffettiera espresso. (2)

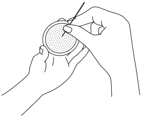
5. Chiudere bene la caffettiera tenendo la caldaia con una mano e girando con l'altra il bricco in cui si raccoglie il caffè in senso orario, vale a dire verso destra. Non fare forza sul manico. (1)

6. Posare la caffettiera sulla fonte di calore. La caffettiera espresso può essere utilizzata su piani di cottura in vetroceramica, piastre elettriche, fornelli a gas e a induzione.
7. Togliere la caffettiera dal fuoco non appena il caffè è pronto e tutta l'acqua è salita nella parte superiore.

Non utilizzare estratti o infusi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di pulirla attendere che la caffettiera si sia raffreddata.
- Pulire periodicamente l'interno della colonnina.
- Controllare periodicamente il filtro a imbuto e la guarnizione: se si riscontrano segni di usura o di danneggiamento, sostituire questi componenti. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Controllare di tanto in tanto che i fori della piastrina filtro non siano intasati. Se sono intasati, pulirli con un ago.



- La caffettiera espresso può andare nella lavastoviglie.
- Non assemblare la caffettiera quando è ancora umida. Riporre i pezzi separati.

CHAMBORD

Welkom bij BODUM®

Hartelijk gefeliciteerd! U bent nu trotse bezitter/bezitster van een CHAMBORD-espressomaker van BODUM®.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A Deksel van het bovendeel

B Bovendeel

C Stijgbuisje

D Schijfzeef

E Pakking

F Koffietrechter

G MAX. markering

H Veiligheidsventiel

I Watertankje

TOEBEREIDING VAN ESPRESSOKOFFIE

Controleer vóór gebruik eerst of alle inwendige onderdelen compleet en correct gemonteerd zijn.

BELANGRIJK: Vóór het eerste gebruik van de espressomaker alle toebehoren en het stijgbuisje met warm water reinigen.

1. Controleer of de espressomaker koud is en draai hem open door met één hand het watertankje vast te houden en met de andere het bovendeel, waarin de gezette koffie zich verzamelt, tegen de wijzers van de klok in, d.w.z. naar links open te draaien. (1)

2. Neem de koffietrechter eruit en giet voor de toebereiding van 6 kopjes koffie het watertankje tot aan de MAX. markering vol met water. TIP: Wij raden u aan vers, zacht water te gebruiken. Zeer kalk- resp. zouthoudend water heeft een nadelige invloed op het aroma van de koffie. BELANGRIJK: Gebruik de espressomaker niet met leeg watertankje of met warm water om het zetten van de koffie te bespoedigen. (2)

3. Zet de koffietrechter in het watertankje. (3)

4. Vul de koffietrechter met gemalen koffie zonder het koffiepoeder samen te persen. Doe de gemalen koffie lepeltje voor lepeltje resp. in kleine hoeveelheden in de zeef om te vermijden dat er te veel koffie ingedaan wordt en deze eruit valt. Verdeel de koffie gelijkmatig en veeg het eventueel te veel aanwezige koffiepoeder van de rand van de zeef af. BELANGRIJK: Gebruik alleen kwalitatief hoogwaardig en speciaal voor de espressomaker geschikt, middelfijn gemalen koffiepoeder. (2)

5. Draai de espressomaker goed dicht, door met één hand het watertankje vast te houden en met de andere het bovendeel, waarin de gezette koffie zich verzamelt, met de wijzers van de klok mee, d.w.z. naar rechts, dicht te draaien. Niet op de handgreep drukken. (1)

6. Zet de espressokoker op de hittebron. De espressomaker is geschikt voor keramische kookvelden, elektrische kookplaten, gas- en inductiefornuizen.

7. Neem de espressomaker van het fornuis zodra de koffie gezet is en al het water in het bovenste gedeelte opgestegen is.

Geen extracten of aftreksels gebruiken.

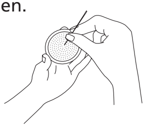
REINIGING EN ONDERHOUD

– Vóór elke reiniging wachten tot de espressomaker afgekoeld is.

– Het binnenste gedeelte van het stijgbuisje regelmatig reinigen.

– De koffietrechter en de pakking regelmatig controleren: bij tekenen van slijtage of beschadiging moeten deze onderdelen worden vervangen. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

– Af en toe controleren of de gaatjes van de schijfzeef niet verstopt zijn. Bij verstopping de gaatjes met een naald reinigen.



– De espressomaker is vaatwasmachinebestendig.

– De espressomaker niet aan elkaar schroeven zolang hij nat is. De delen los van elkaar bewaren.

CHAMBORD

Välkommen till BODUM®

Grattis! Du är nu stolt ägare till en CHAMBORD mockabryggare från BODUM®.

BESKRIVNING

A Lock

B Överdel

C Stigarrör

D Filterplatta

E Packning

F Sil

G MAX-markering

H Säkerhetsventil

I Vattenbehållare

BRYGGA MOCKAKAFFE

Kontrollera att alla delar är med och rätt ihopsatta före användning.

VIKTIGT: Rengör alla tillbehör och stigarrör med varmt vatten innan du använder mockabryggaren första gången.

1. Se till så att mockabryggaren är kall och skruva isär den genom att hålla fast vattenbehållaren med en hand och vrida överdelen med den andra. (1)
2. Ta ur silen och fyll på kallvatten upp till MAX-markeringen. TIPS: Vi rekommenderar att du använder kallt, mjukt vatten. Vatten med hög kalk- resp. salthalt ger sämre kaffearom. VIKTIGT: Använd aldrig mockabryggaren tom eller med varmt vatten för att snabba på bryggningen. (2)
3. Sätt i silen i vattenbehållaren. (3)
4. Fyll silen med kaffe utan att pressa i det. Fyll kaffet i silen med sked, så blir det inte för mycket eller kommer utanför. Fördela kaffet jämnt, stryk av det som hamnar på kanten av silen. VIKTIGT! Använd bara kaffe av hög kvalitet med mellanfin malning för mockabryggare. (2)

5. Skruva ihop mockabryggaren genom att hålla vattenbehållaren med en hand och vrida överdelen medurs med den andra. Tryck inte mot handtaget. (1)

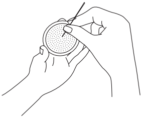
6. Ställ mockabryggaren på spisen. Mockabryggaren fungerar på glaskeramikhällar, spisplattor, gas- och induktionsspisar.

7. Ta av mockabryggaren från plattan när bryggningen är klar och allt vatten stigit till överdelen.

Använd inga extrakt eller tillsatser.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Före varje rengöring, vänta tills mockabryggaren svalnat.
- Rengör insidan av stigarröret då och då.
- Kontrollera sil och packning då och då: Är de slitna eller skadade, byt dem. Använd bara originalreservdelar.
- Kontrollera då och då att hålen i filterplattan inte är igensatta. Rengör hålen med en nål om de har satt igen sig.



- Mockabryggaren går att maskindiska.
- Skruva inte ihop mockabryggaren när den fuktig. Förvara delarna lösa.

Bem-vindo à BODUM®

Muitos parabéns! Você é o feliz possuidor de uma cafeteira para café expresso CHAMBORD da BODUM®.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

A Tampa da parte superior

B Tubo de subida

C Parte superior

D Disco filtrante

E Junta

F Funil do café

G Nível máximo

J Válvula de segurança

I Depósito da água

PREPARAÇÃO DO CAFÉ EXPRESSO

Antes de usar esta máquina de café, verifique a existência de todas as peças internas e se estão montadas correctamente.

IMPORTANTE: Limpar antes de utilizar pela primeira vez a cafeteira de café com todos os acessórios e o tubo de subida com água quente.

1. Certifique-se de que a cafeteira de café está fria e abra-a, segure o depósito limpar uma mão e com a outra a parte de cima, onde se acumula o café a escaldar, contra o sentido dos ponteiros do relógio, isto é, para a esquerda. (1)
2. Retire o funil de café e encha o reservatório de água até à marca MAX com água fresca. CONSELHO: Aconselhamos a utilização de água fresca e macia. A água muito fria e com forte teor de sal afecta o aroma do café. IMPORTANTE: Não utilize a cafeteira de café com o depósito de água vazio ou com água quente, para apressar a preparação do café. (2)
3. Coloque o funil do café no depósito da água. (3)
4. Encha o funil do café com café moído sem comprimir o café. Coloque o café moído às colheres em pequenas quantidades no filtro, para a evitar que seja enchido com muito café e este saia para fora. Distribua o café moído uniformemente e limpe o café moído, eventualmente enchido em demasia, à volta do filtro. IMPORTANTE: Utilize apenas café de boa qualidade e próprio para a cafeteira de café, com grau de moagem médio. (2)

5. Feche bem a cafeteira de café, segure com uma mão o depósito da água e com a outra mão a parte da cima, onde se encontra o café a escaldar, no sentido dos ponteiros do relógio, isto é, para a direita. Não pressione o manípulo. (1)

6. Coloque a cafeteira para café expresso sobre a fonte de calor. A cafeteira para café expresso é apropriada para ser usada em campos vitrocerâmicos, placas eléctricas, fogões a gás e fogões de indução.

7. Tire a cafeteira do café do fogão assim que o processo de fervura terminar, e a água tiver subido para a parte de cima.

Não é apropriada para extractos nem infusões.

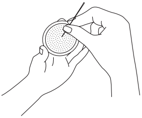
LIMPEZA E MANUTENÇÃO

– Aguardar antes de cada limpeza, até a cafeteira de café arrefecer.

– Limpar regularmente o interior do tubo por onde o café sobe.

– Verificar regularmente o funil do café e a junta. Perante sinais de desgaste ou danos deve trocar estas peças. Utilize apenas as peças originais.

– Verificar de vez em quando se os orifícios do disco filtrante estão entupidos. Em caso de entupimento limpe os orifícios com uma agulha.



– A cafeteira para café expresso é resistente à máquina de lavar.

– Não aparafusar a cafeteira para café expresso enquanto estiver molhada. Conservar as partes soltas.